

Banquet scientifique #4

Terres en commun



Concept : Germain Bourré, Julie Rothhahn, designers culinaires et Emeline Eudes, responsable de la recherche à l'ESAD de Reims avec les étudiants en Master Design & Culinaire - ESAD de Reims : Perrine Bettin, Lucile Péron, Vincent Terranova, accompagnés par Georges Ribeiro, chef et responsable de la cuisine pédagogique.

Cheffe : Georgiana Viou, Maison de Champagne Taittinger

Avec le concours de la Maison JL Coquet - porcelainier, et Olivier Gabilleau – ferme Les petits tresseaux

Avec la participation du Lycée des métiers Gustave Eiffel de Reims

A l'invitation de Vitalie Taittinger

L'ÉVÈNEMENT

Le **Banquet scientifique** est un format de création et de recherche inauguré par la section « **Design & Culinaire** » de l'**ESAD de Reims** en 2013.

Le concept de l'événement est un colloque superposé à un banquet : on parle sur ce que l'on mange et on mange ce dont on parle, dans un environnement scénographié. Il a pour but le partage des saveurs et des savoirs, et réunit pour cela des chercheurs, les étudiants designers de l'ESAD de Reims, des acteurs du champ de la culture et tout autre profil en fonction des thématiques abordées.

Chaque Banquet scientifique a une thématique propre :

- « Pillage & Gaspillage », le 12 avril 2013 (Centquatre, Paris)
- « Guerre & Alimentation », le 15 septembre 2014 (Halles du Boulingrin, Reims)
- « Gastronomie & Diplomatie », le 7 avril 2017 (Palais du Tau, Reims)

Les 13 et 14 mai 2019, le **Banquet scientifique #4**, *dans une nouvelle formule*, se déroulera à la Marquetterie, Domaine Taittinger à Pierry, et aura pour sujet les « **Terres en commun** ».

UNE NOUVELLE FORMULE

Réunissant seulement **une vingtaine de convives à table** – là où les Banquets scientifiques précédents comptaient 200 personnes, cette nouvelle formule souhaite faire la part belle au **débat** et à la **transmission de connaissances et de pratiques**, d'où le choix d'un nombre restreint de participants.

Chaque déjeuner réunira donc :

- des **producteurs** qui travaillent avec la terre au quotidien, et auxquels nous demanderons comment ils et elles le font et selon quelles valeurs,
- mais aussi des **chercheurs** issus de différentes disciplines (géologie, économie, philosophie, droit...),
- des **élus locaux**, pour leurs connaissances du territoire et les enjeux politiques et prospectifs liés à l'avenir de ce territoire,
- des **acteurs du champ de l'alimentation et de la culture**, qui contribuent à la vie et à l'énergie des territoires.

La scénographie et les plats dessinés par les étudiants en Design & Culinaire de l'ESAD de Reims serviront de supports pour amorcer les temps d'échange entre convives. Il s'agira de débattre autour de questions ciblées, notamment sur le concept de « terroir », la gouvernance durable des ressources, les patrimoines alimentaires et culinaires à l'aune de l'Anthropocène.

« Terres en commun »

Ici et là, ça parle « terre ».

La terre qu'on arpeute, qu'on travaille, la terre qu'on aime. La terre qu'on observe, aussi, attentivement. Vit-elle bien, cette terre ? Est-elle assez riche pour donner vie à des fruits dont nous cherchons et interrogeons passionnément les saveurs ? Est-elle assez nourrie et respectée, de façon à transmettre à celles et ceux qui viendront après nous un patrimoine vivant, support de possibles qui restent encore à inventer ?



Ce nouveau Banquet scientifique souhaite créer le dialogue autour des enjeux de la terre et des terres. La terre nourricière, support de vie aux écosystèmes, mais aussi les terres au pluriel, déclinant les subtilités de leurs compositions minérales, de leurs géographies et finalement de leurs goûts. Les strates physiques ne définissent cependant pas à elles seules la qualité d'une terre et nous savons combien l'attachement affectif, les rituels sociaux et culturels liés à un territoire participent aussi d'une appréciation augmentée de cette terre qui nous est chère, à titre individuel et collectif.

En associant par le design les savoir-faire de l'élevage, de l'herboristerie, de la culture de la vigne et de l'élaboration du champagne, mais aussi des métiers de la porcelaine et de l'art culinaire, ce Banquet scientifique entend mettre en commun et faire dialoguer diverses expériences du travail avec les terres.



Quatre temps de dégustation et de débat

Les étudiants du Master « Design & Culinaire » ont conçu quatre étapes progressives pour parler, à travers les mets, de la relation et du travail avec la terre.

1. *la terre brute*

Inspirée par le carottage des sols, l'entrée est à déguster debout, face à un carottage comestible évoquant la granulométrie et les différentes strates d'un sol. Il s'agit de prendre conscience, par la bouche, de la matière qui supporte la vie.



2. *la terre imprime son rythme*

De la terre brute à la première transformation, en écho au savoir-faire du porcelainier qui fait mûrir ses terres avant de leur donner forme, une association subtile de viandes mûries, de beurres parfumés et d'un couvert végétal est servie. Ôde à la rusticité et à la complexité des saveurs des terroirs.

3. *les fruits de la terre*

Ici, la préciosité du travail de l'herboriste engage des herbes sauvages, légumes anciens et épices émaillant savamment les parois de bols dans lesquels un bouillon est versé. Sublimation du végétal, produit de la terre.

4. *la symbiose*

Le dessert, concaténation de cristaux sucrés servis sur porcelaine, met en scène l'alchimie des matières : terre, eau, sucre, cire et plus si affinités.



LES PARTENAIRES DU BANQUET SCIENTIFIQUE # 4

L'École Supérieure d'Art et de Design de Reims

Fondée en 1748, l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims est l'une des plus anciennes écoles d'art de France. Inscrite dans la noble tradition de l'École des Beaux-Arts, l'ESAD de Reims dispense des formations en art et en design qui tirent leur singularité de la pratique plastique et de la connaissance de l'art, revendiquées comme socle de la création.

Forte de son passé et de son environnement historique, l'école est aussi tournée vers l'avenir, la recherche et l'innovation. Elle est reconnue pour la qualité de ses enseignements et la variété des formats pédagogiques proposés favorisant les ponts réguliers entre les différentes années du cursus et les spécialités. L'ESAD de Reims est un établissement public délivrant des diplômes nationaux du Ministère de la Culture : trois « Diplôme National d'Art » (DNA) valant grade de Licence et 4 « Diplôme National d'Enseignement Supérieur » (DNSEP) valant grade de Master, en Art et en Design (mention objet & espace, graphique & numérique, et culinaire).

Les champs explorés touchent tant l'objet, que l'espace, le son, le culinaire et le végétal... La pratique est un des modes d'apprentissage, revendiqués au sein de l'école.

A propos du Master « Design & Culinaire » de l'ESAD de Reims

Le design culinaire, initié à Reims en 1999, reste unique et sans égal dans les Ecoles Supérieures d'Art publiques françaises et européennes. Près de vingt ans d'expérience dans le domaine du design appliqué aux problématiques de l'alimentation ont donné naissance au Master « Design & Culinaire » en 2015, un diplôme unique sur le territoire national. Cette formation permet de croiser les enjeux de la production – propres au design - avec ceux du vivant, du comestible, mais aussi de la convivialité et des formes de sociabilité liées à la nourriture. Adressée comme option aux étudiant.e.s du 1^{er} cycle, puis comme formation diplômante à partir du second cycle, la discipline explore le potentiel du « matériau comestible », en partenariat avec des producteurs (maisons de champagne, éleveurs, bouchers, boulangers, maraîchers, agro-alimentaire...), ou en collaboration avec des chefs et des chercheurs en sciences humaines liées à l'histoire et aux cultures de l'alimentation.

La Maison de Champagne Taittinger

La famille Taittinger, à la tête de la Maison depuis près d'un siècle, a pour quête permanente l'excellence. « Avoir le nom de notre famille sur une bouteille impose une responsabilité et une exigence de chaque instant. Cette signature porte à la fois le savoir-faire du passé et l'engagement pour demain », aime dire Pierre-Emmanuel Taittinger. Un engagement qu'il incarne depuis 40 ans et qu'il partage aujourd'hui avec son fils Clovis et sa fille Vitalie au sein de l'équipe dirigeante de la Maison.

La maison JL Coquet, Haute porcelaine de Limoges

Synonyme à la fois de luxe, d'innovation et de savoir-faire à la française, la haute porcelaine JL Coquet rayonne sur les tables du monde entier. Décorées et fabriquées exclusivement à Limoges depuis 1824, les créations JL Coquet sont 100% françaises.

La ferme des petits tresseaux, Olivier et Blandine Gabilleau

C'est en 1989 qu'Olivier Gabilleau s'installe sur la ferme achetée autrefois par ses parents. En 2001, son épouse Blandine reprend la ferme familiale distante de 20 km, ce qui leur permet de travailler ensemble. Inquiet des conséquences de l'agriculture intensive, de l'intégration croissante des fermes et de la diminution de l'autonomie paysanne, Olivier est depuis 1995 en pleine réflexion sur le devenir de sa ferme. C'est petit à petit qu'il développe une démarche d'amélioration de ses pratiques agricoles (revenir vers plus d'« agronomie » en faisant attention à la vie du sol), de développement du territoire (pour vendre en direct une fabrique d'aliments et une salle de découpe ont été mises en place) et de préservation de l'environnement (restauration de marais).

Les objectifs sont de convertir la ferme en bio et à terme de travailler avec ses enfants.

- 90 ha répartis entre les cultures et les surfaces fourragères.
- Une vingtaine d'hectares de marais en zone Natura 2000.
- Un troupeau de vaches Highland : une production dans le respect du bien-être animal et de l'environnement exceptionnel dans lequel ces bovins débroussailleurs pâturent.
- Vente directe à la ferme de bœuf Highland en caissettes, de porc Bayeux Longué, d'agneau Bleu du Maine et de volailles (Label Rouge).

Le Lycée des métiers Gustave Eiffel, Reims

Le lycée est situé à l'emplacement des casernes Maîtres cédées au Ministère de l'Éducation Nationale par décret en 1950. Les travaux d'aménagement effectués à partir de 1951 permirent l'ouverture d'un Centre d'Apprentissage en 1952. L'établissement est devenu successivement Collège d'enseignement technique, Lycée d'Enseignement Professionnel puis Lycée Professionnel. Il a été entièrement restructuré et a pris le nom de Gustave Eiffel lors de l'inauguration des nouveaux locaux en 1995. Désormais, le lycée des métiers Gustave Eiffel de Reims compte environ 620 élèves, et de nombreux jeunes sortent diplômés de l'établissement.

ESAD de REIMS

12 rue Libergier
51100 Reims
www.esad-reims.fr

Conception, organisation : ESAD de Reims, Design & culinaire en partenariat avec la Maison de Champagne Taittinger